

# Barbera del Monferrato Superiore DOCG

## “1930 Una buona annata”

**Tenuta Tenaglia**

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**1930**

*una buona annata*



**Prodotto da uve:** 100% Barbera, provenienti da vigneti storici della tenuta

**Sistema di allevamento:** a spalliera con potatura a Guyot corta

**Caratteristiche del suolo:** terreni di medio impasto argillosi/marnosi.

**Zona geografica:** collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud

**Resa per ettaro:** ca. 60 q con diradamento in vigneto

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** tradizionale; la fermentazione alcolica avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio viene condotta la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** in parte in barrique da 225 litri e in parte in tonneaux da 500 litri per 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Note organolettiche:** questo vino presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è coinvolgente, con sentori di frutti a bacca nera e spezie. Al palato si offre morbido, armonioso, opulento, con note di vaniglia in grande equilibrio.

**Temperatura di servizio:** è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 17°-18°C

**Abbinamenti consigliati:** ideale l'abbinamento con i piatti della cucina regionale a base di tartufo, gli arrostiti misti e i formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione.